Escobillón

Ø60 mm, 200 mm, Medias, Verde

Número de articulo: 53562

Cepillo de tubo versátil diseñado para la limpieza de tubos en el sector lácteo, cervecero y pesquero. Compatible con los mangos flexibles Vikan 53515 y 53525.

Información General

Rigidez de las cerdas	Medias
Color	Verde
Material	Poliéster (PBT), Acero inoxidable (AISI 303Cu), Acero inoxidable (AISI 304Cu)
UNSPSC Code	27113002
País de Origen	Dinamarca

Dimensiones del Producto

Longitud del filamento visible	28 mm
Diametro de Producto	60 mm
Longitud/Profundidad	200 mm
Ancho	65 mm
Altura	60 mm
Peso Neto	0.05 kg

Detalles de Embalaje y Envío

Cantidad por Caja	12 Pzas.
Cantidad por capa (palé)	120 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	1440 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	385 mm
Caja Ancho	290 mm
Caja Altura	130 mm
Envase de plástico (símbolo de reciclaje “4”) - LDPE por unidad	0.0037 kg
Embalaje de cartón (símbolo de reciclaje “20” PAP) por unidad	0.0217 kg
Total Tare Weight	0.0254 kg
Peso Bruto	0.08 kg
Metro cúbico	0.000780 M3
Codigo GTIN-13	5705020535628
Codigo GTIN-14	15705020535625
Codigo de mercancía	96039099

Número de articulo: 53562

Detalles de Cumplimiento y Normas

Cumple con (CE) 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos[1]	Si
Producido conforme al Reglamento (CE) Nº 2023/2006 (Buenas prácticas de fabricación)	Si
Material prima probada por la FDA (21)[1]	Si
Cumple con UK 2019 No. 704 sobre materiales en contacto con alimentos	Si
Conforme con el Reglamento (CE) n.º 1907/2006 (REACH)	Si
Complies with California Proposition 65	Si
Cumple con Halal y Kosher	Si
PFAS añadidos intencionalmente	No

Límites de Uso

Temperatura de esterilización recomendada (autoclave)	121 °C
Máxima temperatura de limpieza (Lavavajillas)	93 °C
Máxima temperatura de uso (para el contacto con alimentos)	80 °C
Máxima temperatura de uso (sin contacto con alimentos)	100 °C
Temperatura mínima de uso[3]	-20 °C
Temperatura máxima de secar	100 °C
pH mín. de concentración durante el uso	2 pH
pH máxi. de concentración durante el uso	10.5 pH

Por ello, todos los equipos nuevos se deben limpiar, desinfectar, esterilizar y todas etiquetas deben ser quitadas, antes de su utilización, del modo adecuado para el uso que vayan a recibir, es decir, si se trata de una zona de producción de alimentos de bajo riesgo o de alto riesgo, si se van a utilizar en zonas hospitalarias generales o en unidades de cuidados intensivos, etc.
1. Consulte la Declaración de Conformidad para más información sobre el contacto con alimentos
3. No almacene el producto por debajo de 0° Celsius.